JQ 278

Gebrauchsanweisung
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebruiksaanwijzing
Istruzioni per l'uso



Brugsanvisning
Bruksanvisning
Käyttöohje
Manual de utilização
Instrucciones para el uso





Οδηγίες χρήσης
Instrukcje użytkowania
Használati utasítás
Инструкция за използване
הוראות שימוש



Návod k použití
Návod na použitie
Instrucţiuni de utilizare
Инструкции по эксплуатации
تعليمات وكيفيّة الاستعمال

www.whirlpool.com

Whirlpool®
HOME APPLIANCES

INDEX

INSTALLATIE
3 Installatie

VEILIGHEID
4 Belangrijke veiligheidsinstructies
5 Voorzorgsmaatregelen

ACCESSOIRES EN ONDERHOUD
6 Accessoires
7 Onderhoud & reiniging

BEDIENINGSPANEEL
8 Bedieningspaneel

ALGEMEEN GEBRUIK
9 Startbeveiliging / kinderslot
9 De bereiding onderbreken of stoppen
10 KLOK instellen
10 Gewichtssensor

BEREIDINGSFUNCTIE
11 handmatig bereiden en opwarmen met de magnetron
12 jet start
13 Automatische magnetron
14 handmatig ontdooien
15 6th sense ontdooien
16 handmatig grillen
17 Automatische grill
18 handmatige crisp
19 6th sense crisp
20 handmatig forced air
21 Automatische geforceerde lucht
22 combi grill
23 combi ventilator
24 favoriet

PROBLEMEN OPLOSSEN
25 problemen oplossen

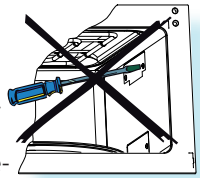
MILIEUTIPS
25 milieutips

INSTALLATIE

VOORDAT U AANSLUIT

Controleer of de spanning op de kenplaat overeenkomt met de spanning bij u thuis.

Verwijder nooit de inlaatbeschermingsplaten van de magnetron die zich op de zijkant van de ovenruimte bevinden. Ze verhinderen dat vet & stukjes voedsel in de inlaatkanalen van de magnetron terechtkomen.



Plaats de oven op een stabiel, effen oppervlak dat sterk genoeg is om de oven en het keukengerei dat u erin plaatst, te dragen. Wees voorzichtig bij het gebruik.

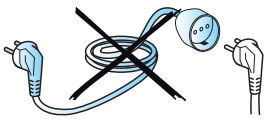


Plaats een oven op een afstand van andere verwarmingsbronnen. Voor voldoende ventilatie moet er een ruimte van minstens 30 cm boven de oven worden vrijgehouden. Controleer of de ruimte onder, boven en rond de oven leeg is, zodat er een goede luchtstroom mogelijk is. U mag de magnetron niet in een gesloten kast plaatsen. Deze oven is niet bedoeld om te worden geplaatst of gebruikt op een werkoppervlak dat lager is dan 850 mm boven de vloer.

Controleer of het toestel niet beschadigd is. Controleer of de ovendeur stevig aansluit tegen de deursteun en of de deurafdichting binnenin niet is beschadigd. Maak de oven leeg en reinig de binnenkant met een zachte, vochtige doek.

Gebruik dit toestel niet als de voedingskabel of stekker beschadigd is, als het niet goed werkt of als het beschadigd of gevallen is. Dompel de voedingskabel of stekker niet onder in water. Houd de voedingskabel uit de buurt van warme oppervlakken. Hierdoor kan elektrische schok, brand of een ander gevaar ontstaan.

Gebruik geen verlengkabel: Als de voedingskabel te kort is, moet u een



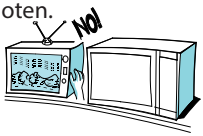
erkende elektricien of onderhoudstechnicus vragen een stopcontact te installeren bij het toestel.

WAARSCHUWING: verkeerd gebruik van de aardingsstekker kan elektrische schok veroorzaken. Raadpleeg een erkende elektricien of onderhoudstechnicus als u de aardingsinstructies niet helemaal begrijpt of als u twijfelt of de magnetron goed is geaard.

NA DE AANSLUITING

De oven kan alleen worden gebruikt als de ovendeur stevig is gesloten.

Als de oven dicht bij de tv, radio of antenne is geplaatst, kan dit een **slechte televisie-ontvangst** en radiostoring veroorzaken.



De aarding van dit toestel is verplicht. De fabrikant aanvaardt geen aansprakelijkheid voor letsels aan personen of dieren of schade aan objecten, voortvloeiend uit het niet naleven van deze vereiste.

De fabrikanten zijn niet aansprakelijk voor problemen, veroorzaakt door het niet naleven van deze instructies door de gebruiker.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

AANDACHTIG LEZEN EN BEWAREN VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE

GEEN BRANDBARE MATERIALEN in of in de nabijheid van de oven verwarmen of gebruiken. Dampen kunnen brandgevaar of ontploffing veroorzaken.

GEBRUIK GEEN MAGNETRON voor het drogen van textiel, papier, kruiden, hout, bloemen of andere brandbare materialen. Hierdoor kan brand ontstaan.

ALS MATERIAAL BINNEN/BUITEN DE OVEN ZOU ONTSTEKEN OF ALS U ROOK OPMERKT, moet u de ovendeur gesloten houden en de oven uitschakelen. Koppel de voedingskabel los of schakel de netstroom uit bij de zekering of het stroomonderbrekerspaneel.

ZORG DAT HET VOEDSEL NIET OVERGAAR WORDT. Hierdoor kan brand ontstaan.

LAAT DE OVEN NIET ONBEWAAKT ACHTER, vooral wanneer u papier, plastic of andere brandbare materialen gebruikt bij de bereiding. Papier kan schroeien of branden en sommige plasticsoorten kunnen smelten als ze worden gebruikt bij het opwarmen van voedsel. Laat de oven niet onbewaakt achter als u veel vet of olie gebruikt, omdat deze stoffen kunnen oververhitten en brand veroorzaken!

GEBRUIK GEEN corrosieve chemicaliën of stoom in dit toestel. Dit type oven is specifiek ontworpen voor het verwarmen of bereiden van voedsel. Het is niet ontworpen voor industrieel of laboratoriumgebruik.

HANG/PLAATS GEENzware items aan/op de deur omdat dit de opening en scharnieren van de oven kan beschadigen. De handgreep op de deur mag niet worden gebruikt om er zaken aan te hangen.

HET TOESTEL EN DE TOEGANKELIJKE ONDERDELEN worden warm tijdens het gebruik. Zorg dat u geen verwarmingselementen aanraakt. Kinderen die jonger zijn dan 8 jaar moet altijd uit de buurt worden gehouden, tenzij ze onder toezicht staan.

DIT TOESTEL KAN WORDEN GEBRUIKT DOOR KINDEREN *vanaf 8 jaar en personen met een verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, als ze onder toezicht staan of de nodige instructies betreffende het veilige gebruik van het apparaat hebben ontvangen en als ze de gevaren begrijpen. Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze minstens 8 jaar zijn en onder toezicht staan. Kinderen moeten onder toezicht staan wanneer andere warmtebronnen (indien beschikbaar) afzonderlijk of in combinatie met magnetrons worden gebruikt vanwege de hoge temperaturen die worden gegenereerd.*



HET APPARAAT IS NIET BEDOELD VOOR *gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of mentale vermogens, of met gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of de nodige instructies betreffende het gebruik van het apparaat hebben ontvangen door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.*

KINDEREN MOETEN ONDER TOEZICHT STAAN *zodat u zeker bent dat zij niet met het toestel spelen.*

GEBRUIK DE MAGNETRON *niet voor het opwarmen van producten in luchtdicht afgesloten verpakkingen. De druk verhoogt en kan schade veroorzaken bij het openen of kan ontploffen.*



DE DEURAFDICHTINGEN EN DE GEBIEDEN ROND DE DEURAFDICHTING *moeten regelmatig worden geïnspecteerd op schade. Als deze gebieden beschadigd zijn, mag het toestel niet worden gebruikt tot het is gerepareerd door een bevoegde onderhoudstechnicus.*

DE TOESTELLEN ZIJN NIET BEDOELD *om te worden bediend door middel van een externe timer of een afzonderlijk afstandsbedieningssysteem.*

EIEREN

GEBRUIK UW MAGNETRON niet voor het bereiden of opwarmen van hele eieren met of zonder schaal omdat ze kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is gestopt.



VOORZORGSMAATREGELEN

ALGEMEEN

DIT TOESTEL IS UITSLUITEND ONTWORPEN VOOR HUISHOUDELIJK GEBRUIK!

HET TOESTEL MAG NIET WORDEN GEBRUIKT *zonder dat er voedsel in de oven zit wanneer u microgolven gebruikt. Als u het toestel op deze manier bedient, zal het wellicht beschadigd raken.*

DE VENTILATIE-OPENINGEN *op de oven mogen niet worden afgedekt. Het blokkeren van de luchtinlaat of uitlaatopeningen kan schade aan de oven en slechte bereidingsresultaten veroorzaken.*

ALS U OEFENT MET HET GEBRUIK van de oven, kunt u er een glas water in plaatsen. Het water zal de energie van de magnetron absorberen en de oven zal niet beschadigd worden.

DIT TOESTEL NIET buitenshuis opslaan of gebruiken.

DIT PRODUCT NIET GEBRUIKEN in de buurt van een wasbak, in een vochtige kelder, in de nabijheid van een zwembad, of een soortgelijke omgeving.

DE OVENRUIMTE NIET GEBRUIKEN voor opslagdoeleinden.

TIJDENS HET GEBRUIK, WORDT HET TOESTEL warm. Zorg dat u de verwarmingselementen binnenin de oven niet aanraakt.

VERWIJDER METALEN SLUITSTRIPS *van papieren of plastic zakken voordat u de zak in de oven plaatst.*



FRITUREN

GEBRUIK UW MAGNETRON niet om te frituren, omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.



GEBRUIK OVENLAPPEN OF -HANDSCHOENEN om brandwonden te voorkomen wanneer u houders, ovenonderdelen en de pan na de bereiding aanraakt. Tijdens gebruik kunnen toegankelijke delen van de oven heet worden. Houd kleine kinderen uit de buurt.

VLOEISTOFFEN

BIJV. DRANKEN OF WATER. De vloeistof kan boven het kookpunt worden oververhit, zonder dat dit zichtbaar is door het borrelen van de vloeistof. Hierdoor kan de hete vloeistof plots overkoken.



Om dit te voorkomen, volgt u de onderstaande stappen:

1. Vermijd het gebruik van rechte potten of flessen met nauwe halzen.
2. Roer de vloeistof om alvorens de houder in de oven te zetten en laat het lepeltje erin staan.
3. Laat de vloeistof na het opwarmen even staan, roer opnieuw en haal de houder voorzichtig uit de oven.

VOORZICHTIG



RAADPLEEG ALTIJD een magnetronkookboek voor informatie. Vooral wanneer u alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.

ALS U BABYVOEDING *of vloeistoffen in een zuigfles of potje in de magnetron verwarmt, moet u het voedsel altijd doorroeren en de temperatuur controleren voordat u het serveert. Zo zorgt u ervoor dat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld en dat brandwonden worden voorkomen.*

Let erop dat u de ring en de speen vóór het opwarmen verwijdert!

ACCESSOIRES

ALGEMEEN

Er zijn een aantal accessoires verkrijgbaar. Overtuig u er vóór de aankoop van dat deze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Controleer vóór gebruik of het kookgerei dat u gebruikt geschikt is voor de oven en microgolven doorlaat.



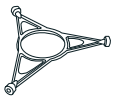
Zorg ervoor dat voedsel en kookgerei niet in aanraking komen met de binnenkant van de oven. **Dat is vooral belangrijk bij accessoires van metaal of met metalen delen.**

Als een metaalhoudend accessoire in aanraking komt met de binnenkant van de oven, terwijl de oven werkt, kunnen er vonken overschieten die de oven zouden kunnen beschadigen.

Controleer altijd of het draaiplateau vrij kan draaien voordat u de oven start. Als het draaiplateau niet vrij kan draaien, moet u een kleinere schaal of de stopfunctie van het draadplateau gebruiken (zie Grote schalen).

PLATEAUDRAGER

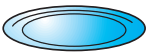
Gebruik de plateaudrager als steun onder het glazen draaiplateau. Plaats nooit andere voorwerpen op de plateaudrager.



- Plaats de plateaudrager in de oven.

GLAZEN DRAAIPLATEAU

Gebruik het glazen draaiplateau met alle bereidingsmethoden. Het vangt spetters, sappen en kruimels op die anders de ovenruimte zouden bevuilen.



- Plaats het glazen draaiplateau op de plateaudrager.

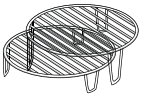
GROTE SCHALEN

Gebruik de stop-toets van het draaiplateau wanneer u schalen gebruikt die zo groot zijn, dat ze niet vrij kunnen draaien in de oven. Deze functie kan alleen worden gebruikt wanneer u werkt met alleen magnetron en de functie Combi. De toets zal niet werken met andere functies.



ROOSTER

Gebruik het hoge rooster wanneer u bereidingen maakt met de grillfunctie.



Gebruik het lage rooster wanneer u kookt met forced air of combi-ventilator.

CRISPPLAAT

Leg het voedsel direct op de crispplaat.



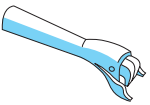
Gebruik altijd het glazen draaiplateau als steun wanneer u de crispplaat gebruikt.

Zet geen keukengerei op de crispplaat omdat deze erg heet wordt en het gerei waarschijnlijk zal beschadigen.

De crispplaat mag voor gebruik worden voorverwarmd (max. 3 min.).

CRISPHANDGREEP

Gebruik de meegeleverde speciale crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te halen.



ONDERHOUD EN REINIGING

Normaal is reiniging de enige vorm van onderhoud die nodig is. Tijdens het schoonmaken moet de magnetron van de netvoeding zijn losgekoppeld.
Als de oven niet goed wordt schoongehouden, kan dit tot aantasting van het ovenoppervlak leiden, wat de levensduur van het apparaat kan verkorten en mogelijk tot gevaarlijke situaties kan leiden.

Gebruik geen schuursponsjes, schuurmiddelen, *sponsjes van staalwol, ruwe doeken enz. Deze kunnen het bedieningspaneel en het oppervlak van de binnen- en buitenkant van de oven beschadigen. Gebruik een doek met een mild schoonmaakmiddel of een tissue met een spray die geschikt is voor het schoonmaken van glas. Sproei het schoonmaakmiddel op de tissue.* ***Spuit niet*** *direct op de oven.*



Verwijder regelmatig, vooral als u gemorst heeft, het draaiplateau en de plateaudrager en maak de bodem van de magnetron goed schoon.
Deze oven is ontworpen om met het draaiplateau te worden gebruikt.

Gebruik de magnetron niet wanneer u het draaiplateau hebt verwijderd om het schoon te maken.



Gebruik een zachte, vochtige doek met een zacht reinigingsmiddel om de ovenruimte, voor- en achterkant van de deur en de deuropening schoon te maken.

Zorg ervoor dat er geen vet- of voedselresten rond de deur worden opgestapeld.
In geval van hardnekkige vlekken, laat u gedurende 2 of 3 minuten een kopje water in de oven koken. Vuil laat zich door de stoomvorming makkelijker verwijderen.
Als u een kopje water met wat citroensap op het draaiplateau plaatst en dit enkele minuten laat koken, hebt u geen last van slechte geurtjes in de oven.

Gebruik geen schoonmaakapparaten die met stoom werken wanneer u de magnetron schoonmaakt.

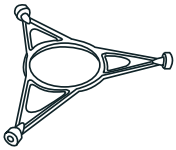
De oven moet regelmatig worden schoongemaakt en voedselafzettingen moeten worden verwijderd.

Het grillelement hoeft niet gereinigd te worden omdat de intense hitte spatten zal afbranden, maar het plafond eronder moet regelmatig gereinigd worden. Dit moet gebeuren met een zachte, vochtige doek met een zacht reinigingsmiddel.

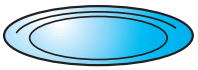
Als de grill niet regelmatig wordt gebruikt, moet deze 10 minuten per maand worden ingeschakeld om spatten af te branden, om zo het risico op brand te voorkomen.

GESCHIKT VOOR DE VAATWASMACHINE:

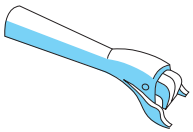
Plateaudrager.



Glazen draaiplateau



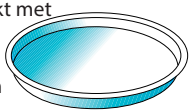
Crisphandgreep



Rooster

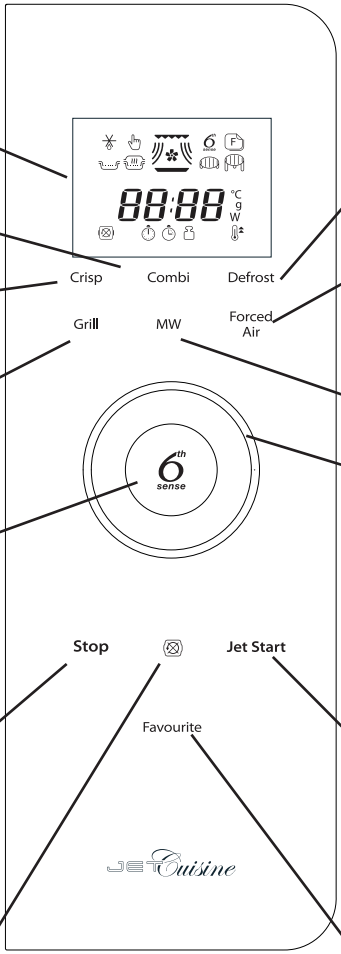


ZORGVULDIGE REINIGING:
De crispplaat moet worden afgewassen in water met een mild afwasmiddel. Sterk vervuilde gedeeltes kunnen worden schoongemaakt met een schuurdoekje en een zacht schoonmaakmiddel.
Laat de crispplaat altijd afkoelen voordat u deze schoonmaakt.



Dompel de crispplaat niet onder in water en spoel de crispplaat niet af wanneer deze heet is. Door snelle afkoeling kan de crispplaat beschadigen.

Gebruik geen sponsjes in staalwol. Deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak.



Digitaal display
Het display bevat een 24-uurs klok en indicatorsymbolen.

Combi-toets
Gebruiken om de Combi-ventilatorfunctie te selecteren.

Crisp-toets
Gebruiken om de handmatige / 6th Sense crispfuncties te selecteren.

Grill-toets
Gebruiken om de handmatige / Automatische grillfuncties te selecteren.

Knop
Product UIT: activeer de Jet Start-functie.
Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start vervolgens het bereidingsproces.

Stop-toets
Product AAN: indrukken om te stoppen of een van de ovenfuncties te resetten.
PRODUCT UIT: ingedrukt houden om de klok te wijzigen.

Defrost-toets
Gebruiken om de handmatige / 6th Sense ontdooiingsfuncties te selecteren.

Forced Air-toets
Gebruiken om de handmatige / Automatische geforceerde luchtfuncties te selecteren.

MW-toets
Gebruiken om de handmatige / Automatische -magnetronfuncties te selecteren.

Instelknop
Afhankelijk van de verschillende functies, draaien om te selecteren:
Magnetronvermogen
Bereidingstijd
Gewicht
Temperatuur
Voedingsgroep

Jet Start-toets
Product UIT: activeer de Jet Start-functie.
Product AAN: controleer de bereidingsparameter en start vervolgens het bereidingsproces.

Favourite-toets
Gebruik deze toets om de opgeslagen favoriete instelling op te roepen.

Toets Plateaudrager stoppen
Gebruik deze toets om de plateaudrager te stoppen. Deze functie kan alleen worden gebruikt wanneer u werkt met alleen magnetron en de functie Combi. De toets zal niet werken met andere functies.

STARTBEVEILIGING / KINDERSLOT

Deze automatische beveiligingsfunctie wordt één minuut nadat de oven is teruggekeerd naar de "stand-bymodus" geactiveerd. (De oven is in "stand-by" als de 24-uursklok wordt weergegeven of als de klok niet is ingesteld, wanneer het display ":" toont.

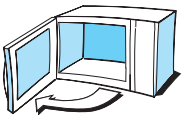


Wanneer de veiligheidsfunctie actief is, moet de deur worden geopend en gesloten om de bereiding te starten. Anders toont het display:

door

DE BEREIDING ONDERBREKEN OF STOPPEN

De bereiding onderbreken:
Door de deur te openen kan de bereiding worden onderbroken om het voedsel te controleren, om te draaien of door te roeren. De instelling blijft 10 minuten lang gehandhaafd.



Verdergaan met de bereiding:
Sluit de deur en druk EENMAAL op de Jet Start -toets of op de knop. De bereiding wordt hervat vanaf het punt waarop deze was onderbroken.

Als u het bereiden wilt stoppen:
Haal het voedsel uit de oven, sluit de deur en druk op de STOP-toets.

OPMERKING: nadat de bereiding is geëindigd, zijn de ventilator, plateauhouder en het lampje in de oven ingeschakeld voordat u op de STOP-toets drukt. Dit is normaal.

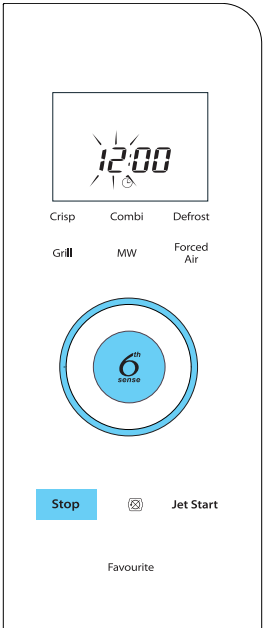
Er klinkt gedurende 10 minuten om de minuut een piepsignaal wanneer de bereiding voltooid is. Druk op de STOP-toets of open de deur om het signaal uit te schakelen.

VOEDSEL TOEVOEGEN/OMDRAAIEN/ROEREN

Sommige voedingsgroepen vereisen dat het voedsel wordt toegevoegd, gedraaid of geroerd tijdens de bereiding (verschilt afhankelijk van het model). In deze gevallen zal de oven stoppen en u vragen de benodigde actie te ondernemen.

Als de deur op dat ogenblik niet wordt geopend (binnen 2 minuten), doet de oven het volgende:	
Toevoegen	Stoppen en naar "stand-bymodus" gaan.
Roeren	Doorgaan met het bereidingsproces. In dit geval zal het eindresultaat mogelijk niet optimaal zijn.
Draaien	Doorgaan met het bereidingsproces. In dit geval zal het eindresultaat mogelijk niet optimaal zijn.
Indien nodig, onderneemt u de volgende stappen: ❶ Open de deur. ❷ Voeg voedsel toe, roer het door of draai het om. ❸ Sluit de deur en start opnieuw door op de instelknop te drukken.	

KLOK INSTELLEN



Wanneer het apparaat voor de eerste keer wordt aangesloten of na een stroomstoring, gaat het naar de klokinstelling. Als de klok niet wordt ingesteld, blijft ":" op het display in plaats van de klok.

OPMERKING: U kunt de STOP-toets gedurende enkele seconden ingedrukt houden in stand-bymodus om naar de klokinstellingsmodus te gaan.

1. **Draai aan de Instelknop** om de uren in te stellen.
2. **Druk op de instelknop.** (De twee cijfers rechts (minuten) knipperen).
3. **Draai aan de Instelknop** om de minuten in te stellen.
4. **Druk opnieuw op de instelknop.**

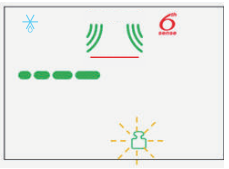
De klok is ingesteld en werkt.

Als u in de klokinstellingsmodus op STOP drukt, wordt de klok uitgeschakeld en toont het display ":".

Opmerking: Laat de deur open terwijl u de klok instelt. Dit geeft u 10 minuten de tijd om de klok in te stellen. Anders moet elke stap binnen 60 seconden worden uitgevoerd.

GEWICHTSENSOR

Deze magnetron gebruikt de gewichtssensortechnologie voor sommige 6th sense-functies (ontdooien, crisp en stomen). Wanneer u een van deze 6thSense-functies gebruikt, hoeft u alleen het type voedsel te kiezen dat u wilt verwerken en op start te drukken. De magnetron detecteert automatisch het gewicht van het voedsel en stelt de bereidingstijd overeenkomstig in.



Tijdens de waarnemingsfase knippert het gewichtspictogram en toont de voortgangsbalk het gewichtsberekeningsproces (zie onderstaand voorbeeld, van de 6th Sense ontdooien-functie).

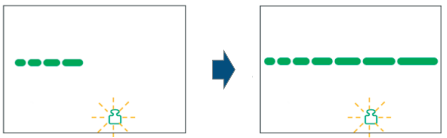
KALIBRATIE GEWICHTWAARNEMING

De gewichtssensortechnologie vereist een kalibratieproces vóór het eerste gebruik. Wij raden de gebruiker aan de kalibratie jaarlijks uit te voeren.

Het kalibratieproces moet worden uitgevoerd terwijl alleen het draaiplateau in de oven zit.

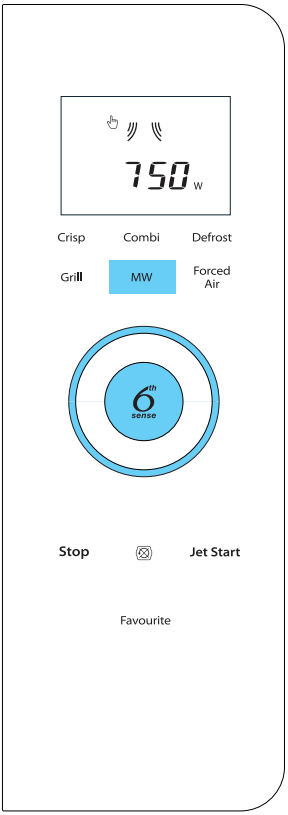
Houd de toets voor het stoppen van het draaiplateau enkele seconden ingedrukt.

Het kalibratieproces wordt gestart en op het display verschijnt:
-- knipperend gewichtpictogram
-- voortgangsbalk kalibratie



Wanneer het kalibratieproces is voltooid, keert de magnetron terug naar de stand-bymodus.

HANDMATIG BEREIDEN EN OPWARMEN MET DE MAGNETRON

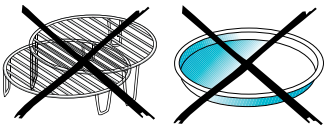


Gebruik deze functie voor normale bereidingen en het opwarmen van bijvoorbeeld groenten, vis, aardappelen en vlees.

1. **Druk op de MW-toets.**
2. **Draai aan de Instelknop** om het pictogram van de "handmatige modus" te zien en druk op de knop om te bevestigen.
3. **Draai aan de Instelknop** om het vermogen in te stellen.
4. **Druk op de instelknop.**
5. **Draai aan de Instelknop** om de tijd in te stellen.
6. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

ZODRA HET BEREIDINGSPROCES IS GESTART

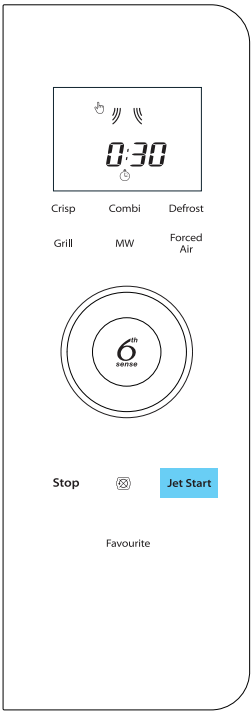
Het vermogen aanpassen: druk op de MW-toets en draai de knop om de waarde aan te passen.
De tijd verlengen/verkorten: draai aan de instelknop of druk op de Jet Start /instelknop om de tijd 30 seconden te verlengen.



HET VERMOGENSNIVEAU KIEZEN

ALLEEN MAGNETRONS	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
JET (950 W)	**Opwarmen** van drank, water, bouillons, koffie, thee of ander voedsel met een hoge waterinhoud. Als het voedsel eieren of room bevat, moet u een laag vermogen kiezen.
750 W	**Bereiden** van vis, vlees, groenten enz.
650 W	**Bereiden van** gerechten, niet mogelijk om te roeren.
500 W	**Nauwkeurigere bereidingen** bijv. eiwitrijke sauzen, gerechten met kaas en eieren en voor het garen van stoofpotjes.
350 W	**Sudderen van** stoofschotels, smelten van boter.
160 W	**Ontdooien.**
90 W	**Zachter maken van** boter, kazen en roomijs.

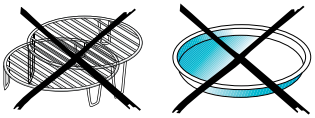
JET START



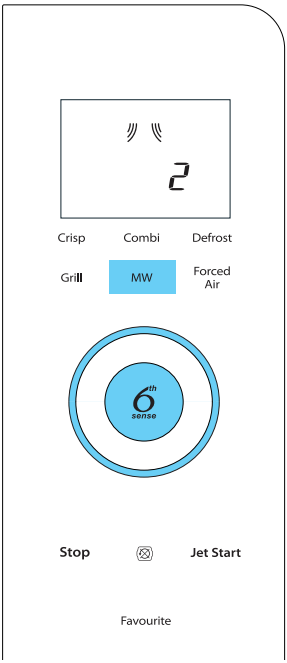
Deze functie wordt gebruiktvoor het snel opwarmen van voedsel dat veel water bevat zoals heldere soepen, koffie of thee.

1 **Druk op de Jet start-toets of op de instelknop.**

Deze functie start automatisch met het maximale magnetronvermogen en een bereidingstijd van 30 seconden. *Telkens wanneer u op de knop drukt*, wordt de tijd met 30 seconden verlengd. U kunt de tijd ook verlengen of verkorten door aan de instelknop te draaien nadat de functie is gestart.

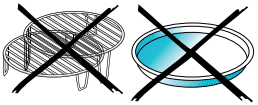


AUTOMATISCHE MAGNETRON



Gebruik deze functie voor het bereiden van verschillende soorten voedsel.
De oven zal automatisch de bereidingsmethode, de benodigde tijd en het benodigde vermogen selecteren.

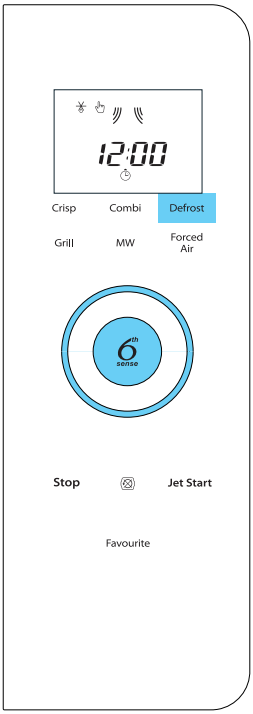
1. **Druk op de MW-toets.**
2. **Druk op de instelknop om de** Automodus in te stellen.
3. **Draai de Instelknop** om de voedingsgroep te selecteren (zie tabel).
4. **Druk op de instelknop.**
5. **Draai aan de Instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIJDENS DE BEREIDING
1	**Gebakken aardappelen**	**200g - 1kg**	
2	**Drank**	**150g - 600g**	
3	**Vlees, diepgevroren**	**200g - 500g**	**Voedsel roeren**
4	**Pasta, diepgevroren**	**250g - 550g**	**Voedsel roeren**
5	**Popcorn**	**100g**	
6	**Rijst, diepgevroren**	**300g - 650g**	**Voedsel roeren**
7	**Soep, diepgevroren**	**250g - 1kg**	**Voedsel roeren**
8	**Groenten, in blik**	**200g - 600g**	
9	**Groenten, vers**	**200g - 800g**	
10	**Groenten, diepgevroren**	**150g - 600g**	

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.
Details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/draaien van voedsel, vindt u in de tabel op pagina 9.

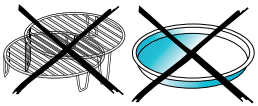
HANDMATIG ONTDOOIEN



Gebruik deze functie voor het handmatig ontdooien van voeding, zoals vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

1. **Druk op de Defrost-toets.**
2. **Draai aan de Instelknop** om het pictogram van de "handmatige modus" te zien en druk op de knop om te bevestigen.
3. **Draai aan de Instelknop** om de tijd in te stellen.
4. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

TIPS VOOR DIEPGEVROREN VOEDSEL:
Als het voedsel warmer is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een kortere tijd.
Als het voedsel kouder is dan diepvriestemperatuur (-18°C), kiest u een langere tijd.



MEER TIPS:

Controleer en inspecteer het voedsel regelmatig.

Bevroren voedsel in plastic zakken, plastic folie of verpakkingen van karton kan rechtstreeks in de oven geplaatst worden wanneer de verpakking geen metalen delen bevat (bijvoorbeeld metalen bindstrips).
De vorm van de verpakking IS van invloed op de ontdooitijd. Platte pakjes ontdooien sneller dan grote blokken.
Haal stukken uit elkaar wanneer ze beginnen te ontdooien.
Afzonderlijke plakken ontdooien sneller.
Scherm verschillende stukken voedsel af met stukjes aluminiumfolie wanneer ze warm beginnen te worden (bijv. kippenpoten en vleugeltjes).

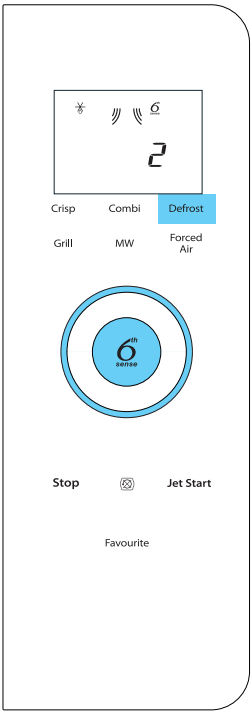


Gekookt voedsel, stoofschotels en vleessauzen ontdooien beter als u ze tijdens het ontdooien doorroert.
Draai grote stukken halverwege het ontdooien om.



Wanneer u ontdooit is het beter het voedsel iets bevroren te laten en het voedsel even te laten staan om het ontdooiproces te voltooien.
Als u het voedsel na het ontdooien even laat staat, wordt het resultaat altijd beter omdat de temperatuur gelijkmatiger door het voedsel verdeeld wordt.

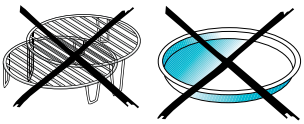
6TH SENSE ONTDOOIEN



Gebruik deze functie voor het automatisch ontdooien van vlees, gevogelte, vis, groenten en brood.

Voor het beste resultaatbest is het aanbevolen het te ontdooien voedsel direct op het glazen draaiplateau te plaatsen. Indien nodig kunt u een houder of licht magnetronbestendig plastic te gebruiken.

1. **Druk op de Defrost-toets.**
2. **Druk op de instelknop** om de 6th sense-modus te bevestigen**.**
3. **Draai aan de Instelknop** om de voedingsgroep te selecteren (zie tabel).
4. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

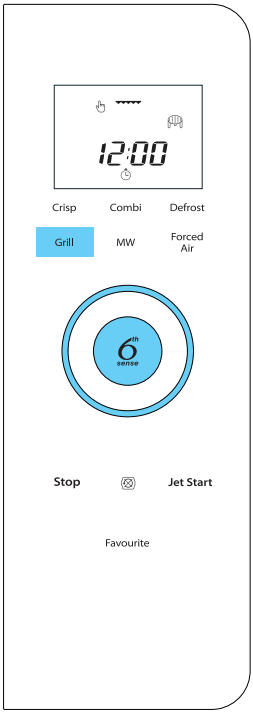


Dit is een gewichtsdetectiefunctie. Het gewicht wordt automatisch berekend.

VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	**Vis**	**100g - 1,5kg**	Hele steaks of filets
2	**Vlees**	**100g - 2kg**	Gehakt vlees, koteletten, steaks of gebraad.
3	**Gevogelte**	**100g - 2,5kg**	Kip volledig, stukjes of filets.
4	**Groenten**	**100g - 1,5kg**	Gemengde groenten, erwten, broccoli enz.

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.
Details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/draaien van voedsel, vindt u in de tabel op pagina 9.

HANDMATIG GRILLEN



GEBRUIK DEZE FUNCTIE om snel een mooi bruin korstje te geven aan het gerecht, zoals kaastosti's, warme sandwiches, worstjes, gerechten aan het spit, pommes duchesse, gegratineerd fruit.

1. **DRUK OP DE GRILL-TOETS.**
2. **DRAAI AAN DE INSTELKNOP** om het pictogram van de “handmatige modus” te zien en druk op de knop om te bevestigen.
3. **DRAAI AAN DE INSTELKNOP** om de tijd in te stellen.
4. **DRUK OP DE INSTELKNOP.** De functie wordt gestart.

LAAT DE OVENDEUR NIET TE LANG OPEN wanneer de grill in werking is, anders zal de temperatuur dalen.

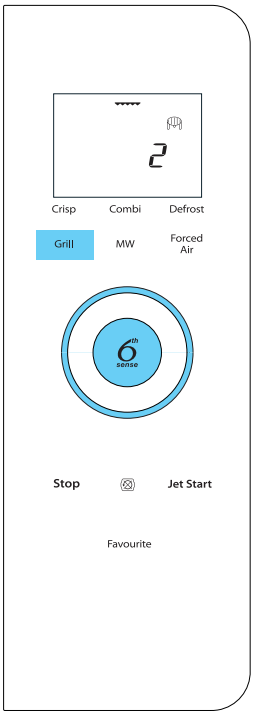
ZORG DAT HET GEBRUIKTE KEUKENGEREI *warmtebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.*

GEBRUIK GEEN PLASTIC *kookgerei bij het grillen. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.*

Hoog rooster



AUTOMATISCHE GRILL



Gebruik deze functie voor het bereiden van toast, tosti, en worstjes.

1. **Druk op de Grill-toets.**
2. **Druk op de instelknop om de** Automodus in te stellen.
3. **Draai aan de** INSTELKNOPB om de voedselgroep te selecteren.
4. **Druk op de instelknop.**
5. **Draai aan de Instelknop** om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

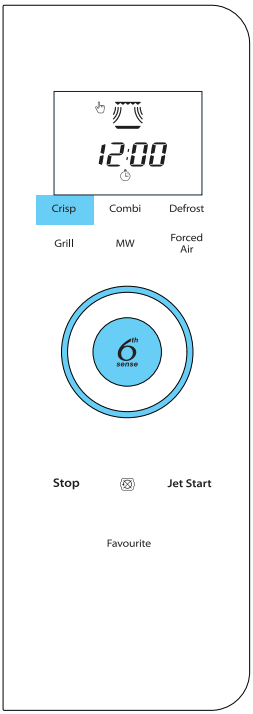
Hoog rooster



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS	TIJDENS DE BEREIDING
1	**Tosti**	**60-120g**	**Maak** dubbele sandwiches gevuld met ham en kaas en plaats ze in het midden van het rooster. Draai de sandwiches om wanneer de oven u dit vraagt.	**Voedsel draaien**
2	**Worstjes**	**100-400g**	**In** het midden van het rooster plaatsen. De worstjes draaien wanneer de oven u dat vraagt.	**Voedsel draaien**
3	**Toast**	**40-80g**	**In** het midden van het rooster plaatsen. De tosti's draaien wanneer de oven u dat vraagt.	**Voedsel draaien**

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.
Details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/draaien van voedsel, vindt u in de tabel op pagina 9.

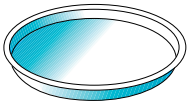
HANDMATIGE CRISP



Gebruik deze functie voor het opwarmen en bereiden van pizza's en andere deegwaren en het bakken van spek en eieren, worstjes, hamburgers. Breng een dunne olielaag aan op de crispplaat met een borstel De belangrijkste eigenschap van deze functie is het tegelijkertijd bruinen van de bovenkant en de onderkant van het voedsel.

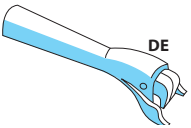
1. **Druk op de Crisp-toets.**
2. **Draai aan de Instelknop** om het pictogram van de "handmatige modus" te zien en druk op de knop om te bevestigen.
3. **Draai aan de Instelknop** om de tijd in te stellen.
4. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat met deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij deze functie niet het juiste resultaat geven.



Wij raden u aan de oven en de crispplaat voor te verwarmen voordat u het voedsel plaatst.

Gebruik ovenwanten de speciale meegeleverde crisphandgreep om de hete crispplaat uit de oven te nemen.



Het is niet mogelijk om het vermogenniveau te veranderen of om de grill in en uit te schakelen terwijl de crispfunctie wordt gebruikt.

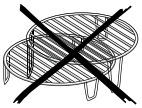
De oven werkt automatisch met magnetron en grill om de crispplaat op te warmen. Daardoor komt de crispplaat zeer snel op temperatuur en wordt het voedsel bruin en krokant.

***Zorg ervoor** dat de crispplaat goed in het midden van het glazen draaiplateau is geplaatst.*

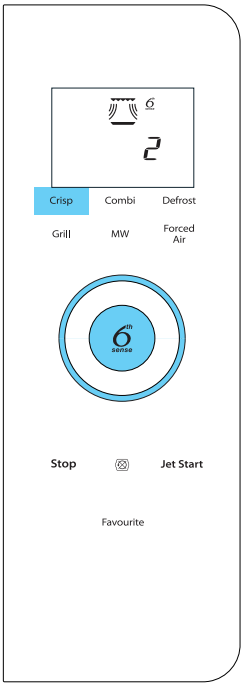
***De oven en de crispplaat** worden heet wanneer u deze functie gebruikt.*

***Plaats de hete crispplaat** niet op een oppervlak dat gevoelig is voor warmte.*

***Zorg dat u de plaat** onder het grillelement niet aanraakt.*



6TH SENSE CRISP

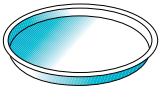


Gebruik deze functie voor het bereiden van verschillende soorten diepvriesvoedsel. Hiermee kunt u diepgevroren brood ontdooien en het warm en knapperig krijgen. (zie voedingsklasse 8 in de onderstaande grafiek)

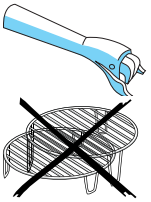
De oven zal automatisch de bereidingsmethode, de benodigde tijd en het benodigde vermogen selecteren.

1. **Druk op de Crisp-toets.**
2. **Druk op de instelknop** om de 6th sense-modus te bevestigen.
3. **Draai de Instelknop** om de voedingsgroep te selecteren (zie tabel).
4. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart voor sommige voedingsgroepen.



Tijdens het voorverwarmingsproces, wordt PRE-HEAT afwisselend weergegeven.
Gebruik alleen de bijgeleverde crispplaat met deze functie. Andere verkrijgbare crispplaten zullen bij deze functie niet het juiste resultaat geven.



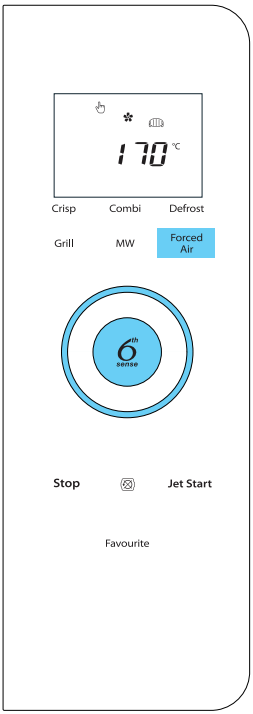
Gebruik ovenwanten de speciale meegeleverde crisp-handgreep om de hete crispplaat uit de oven te nemen.

Dit is een gewichtsdetectiefunctie. Het gewicht wordt automatisch berekend.

	VOEDINGSGROEP	HOEVEELHEID	TE GEBRUIKEN ACCESSOIRES	TIJDENS DE BEREIDING
1	Kippenvleugels	250-500g	Crispplaat gebruiken	Voedsel draaien
2	Cordon bleu	1 - 4 stuks	Plaats de lege crispplaat om deze voor te verwarmen. Voeg voedsel toe wanneer "add food" wordt weergegeven	Voedsel draaien
3	Vissticks	250-500g	Plaats de lege crispplaat om deze voor te verwarmen. Voeg voedsel toe wanneer "add food" wordt weergegeven	Voedsel draaien
4	Friet	250-500g	Crispplaat gebruiken	Voedsel roeren
5	Panpizza	300-750g	Crispplaat gebruiken	
6	Pizza dunne bodem	250-750g	Crispplaat gebruiken	
7	Quiche	250-600g	Crispplaat gebruiken	
8	Brood ontdooien	50-650g	Crispplaat gebruiken	Voedsel draaien

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.
Opmerking: tijdens de voorverwarming mag u een kleine hoeveelheid olie of boter aanbrengen op de crispplaat.
Details die zijn gevraagd voor het toevoegen/roeren/draaien van voedsel, vindt u in de tabel op pagina 9.

HANDMATIG FORCED AIR



Gebruik deze functie voor het bereiden van meringues, gebak, cakes, koekjes, theegebakjes , soufflés, gevogelte en gebraad.

1. **Druk op de Forced air-toets.**
2. **Draai aan de Instelknop** om het pictogram van de “handmatige modus” te zien en druk op de knop om te bevestigen.
3. **Draai de Instelknop** om de temperatuur in te stellen.
4. **Druk op de instelknop.**
5. **Draai de Instelknop om** de tijd in te stellen.
6. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart.

ZODRA HET BEREIDINGSPROCES IS GESTART

De temperatuur aanpassen: druk op de Forced air-toets en draai de knop om de waarde aan te passen.
De tijd verlengen/verkorten: draai aan de instelknop of druk op de Jet Start /instelknop om de tijd 30 seconden te verlengen.

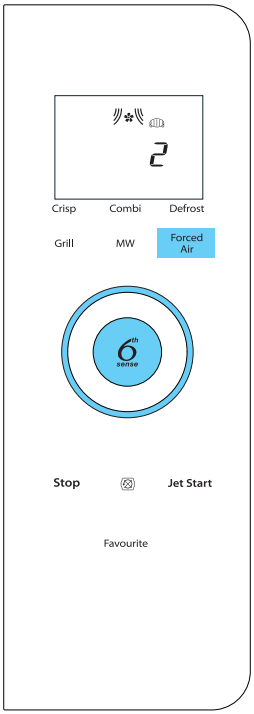
Plaats het voedsel op het lage rooster zodat de lucht goed kan circuleren rond het voedsel.



Gebruik de crispplaat *als een bakplaat wanneer u kleine items bakt, zoals koekjes en broodjes. Leg de plaat op het lage rooster.*

Zorg dat het gebruikte keukengerei *ovenbestendig is wanneer u deze functie gebruikt.*

AUTOMATISCHE GEFORCEERDE LUCHT



Gebruik deze functie voor het bakken van cakedeeg, koekjes, theegebakjes en broodjes.
Plaats het voedsel altijd op het lage rooster.

1. **Druk op de Forced air-toets.**
2. **Druk op de instelknop om de** Automodus in te stellen.
3. **Draai aan de Instelknop** om de voedingsgroep te selecteren (zie tabel).
4. **Druk op de instelknop.**
5. **Draai aan de I** nstelknop om het gewicht van het voedsel in te stellen.
6. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

Er is een voorverwarmingsfase voordat de bereiding wordt gestart voor sommige voedingsgroepen.
Tijdens het voorverwarmingsproces, wordt PRE-HEAT afwisselend weergegeven.

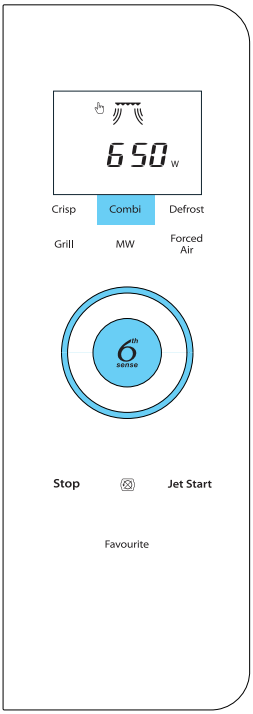
Zorg dat het gebruikte keukengerei magnetron- en ovenbestendig is wanneer u deze functie gebruikt.



VOEDINGSGROEP		HOEVEELHEID	TIPS
1	**Cakedeeg**	**400-800g**	**Gebruik een** magnetron- en ovenbestendige cakeschotel.
2	**Cookies**	**600g**	**Gebruik de** crispplaat als bakplaat, eventueel bedekt met bakpapier. **Voeg** voedsel toe wanneer de oven u hierom vraagt.
3	**Broodjes**	**600g**	**Gebruik** de crispplaat als bakplaat en plaats papieren vormen op de plaat. **Voeg** voedsel toe wanneer de oven u hierom vraagt.
4	**Voorgebakken broodjes diepgevroren**	**300g**	Toevoegen wanneer de oven is voorverwarmd.
5	**Voorgebakken broodjes**	**300g**	Voor vacuüm verpakte broodjes. Toevoegen wanneer de oven is voorverwarmd.

Voor voedsel dat niet in deze tabel wordt genoemd of dat minder of meer weegt dan het aanbevolen gewicht, moet u de handmatige functie kiezen.

COMBI GRILL



Gebruik deze functie om grote hoeveelheden voedsel dat dikker is en waarvan het oppervlak een goudbruin korstje vereist, te bereiden, bijv. gratins, lasagne, gevogelte en gebakken aardappelen.

1. **Druk herhaaldelijk op de Combi-toets** om de combi grill-functie in te stellen.
2. **Draai de Instelknop** om het vermogen in te stellen.
3. **Druk op de instelknop.**
4. **Draai aan de Instelknop** om de tijd in te stellen.
5. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

ZODRA HET BEREIDINGSPROCES IS GESTART

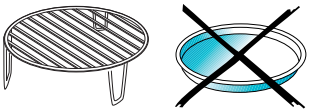
Het vermogen aanpassen: druk op de MW-toets en draai de knop om de waarde aan te passen.
De tijd verlengen/verkorten: draai aan de instelknop of druk op de Jet Start /instelknop om de tijd 30 seconden te verlengen.
Laat de ovendeur niet te lang open wanneer de grill in werking is, anders zal de temperatuur dalen.

Als u grote gratinschotels bereidt die vereisen dat het draaiplateau stopt, moet u de schotel na ongeveer de helft van de bereidingstijd, draaien. Dit is nodig om over het volledige oppervlak een bruin korstje te verkrijgen.

Zorg dat het gebruikte keukengerei magnetron- en warmtebestendig is wanneer u deze functie gebruikt.

Gebruik geen plastic kookgerei bij het grillen. Het zal smelten. Kookgerei van hout of papier is evenmin geschikt.

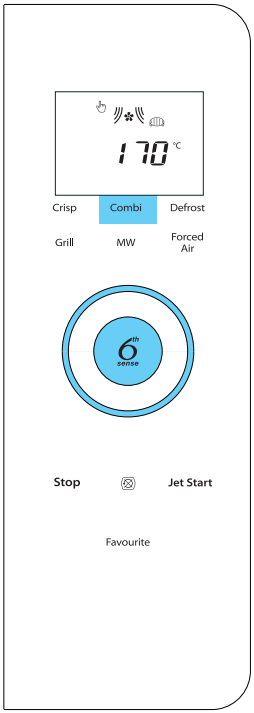
Hoog rooster



HET VERMOGENSNIVEAU KIEZEN

GRILL COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
650 W	**Bereiding** groenten & gratins
350 - 500 W	**Bereiding** gevogelte & lasagne
160 - 350 W	**Bereiding** vis & diepgevroren gratins
160 W	**Bereiding** vlees
90 W	**Gegratineerd fruit**
0 W	**Bruine korstvorming** alleen tijdens bereiding

COMBI FAN



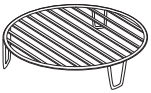
Gebruik deze functie om grote hoeveelheden voedsel dat dikker is en waarvan het oppervlak een goudbruin korstje vereist, te bereiden, zoals gebraad, gevogelte, aardappelen in de schil, bevroren gerechten, cakes, gebak, vis en pudding.

1. **Druk herhaaldelijk op de** Combi-toets om de combi ventilatorfunctie in te stellen.
2. **Draai aan de Instelknop** om de temperatuur in te stellen.
3. **Druk op de instelknop.**
4. **Draai aan de Instelknop** om het vermogen in te stellen.
5. **Druk op de instelknop.**
6. **Draai aan de Instelknop** om de tijd in te stellen.
7. **Druk op de instelknop.** De functie wordt gestart.

ZODRA HET BEREIDINGSPROCES IS GESTART

Het vermogen/de temperatuur aanpassen: druk op de MW/Forced air-toets en draai de knop om de waarde aan te passen.
De tijd verlengen/verkorten: draai aan de instelknop of druk op de Jet Start /instelknop om de tijd 30 seconden te verlengen.

Plaats het voedsel op het lage rooster zodat de lucht goed kan circuleren rond het voedsel.

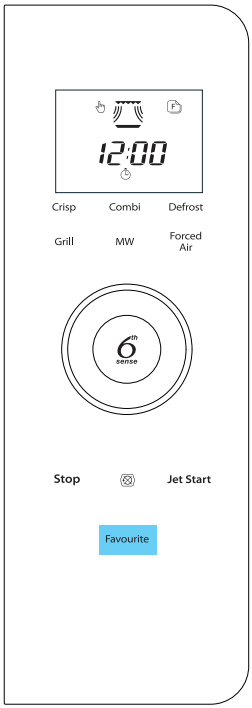


***Zorg dat het gebruikte keukengerei** magnetron- en ovenbestendig is wanneer u deze functie gebruikt.*

HET VERMOGENSNIVEAU KIEZEN

FORCED AIR COMBI	
Vermogen	Aanbevolen gebruik:
350 W	**Bereiding** gevogelte, aardappelen in de schil, lasagne & vis
160 W	**Bereiding** gebraad & vruchtencake
90 W	**Bereiding** cakes & gebak

FAVORIET



De functie favoriet biedt u een eenvoudige manier om snel een voorkeursinstelling op te roepen. Deze kan worden gebruikt voor alle handmatige functies.
Het principe van de functie favoriet is het opslaan van de instelling die op dat ogenblik wordt weergegeven.

Een opgeslagen instelling gebruiken:
Druk gewoon op de favourite-toets om de laatst opgeslagen instelling op te roepen.

Een instelling opslaan:

1. **Selecteer** een handmatige functie.
2. **Programmeer** uw instellingen.
3. **Houd de favoriet**-toets ingedrukt voordat u de bereiding start om de geselecteerde cyclus met de huidige parameters op te slaan in de favorieten.

PROBLEMEN OPLOSSEN

Als de oven niet werkt, dient u eerst de volgende controles uit te voeren voordat u een onderhoudsdienst belt:

- Het draaiplateau en de plateaudrager zijn geplaatst.
- De stekker zit goed vast in het stopcontact.
- De deur is goed gesloten.
- Controleer de zekeringen en kijk of er stroom wordt geleverd.
- Controleer of de oven voldoende ventilatie heeft.
- Wacht 10 minuten en probeer dan de oven opnieuw te gebruiken.
- Open en sluit de deur voordat u opnieuw probeert.

Hierdoor kunt u onnodige oproepen voorkomen waarvoor u kosten zult worden aangerekend.
Als u de klantenservice belt, dient u het serienummer en het typenummer van de oven door te geven (zie het serviceplaatje). Raadpleeg het garantieboekje voor nadere informatie.

Als het netsnoer moet worden vervangen, moet dat gebeuren met een origineel snoer dat verkrijgbaar is via onze klantenservice. Het netsnoer mag uitsluitend door een bevoegde onderhoudstechnicus worden vervangen.



Onderhoud mag allen worden uitgevoerd door een bevoegde onderhoudstechnicus. *Het is gevaarlijk voor onbevoegde personen om onderhoudswerkzaamheden of reparaties uit te voeren waarbij beschermkappen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen blootstelling aan de energie van microgolven.*
Verwijder geen beschermkappen.

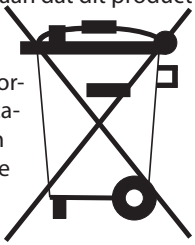
MILIEUTIPS

De verpakking kan volledig worden gerecycled, zoals wordt aangegeven door het recyclingsymbool. Volg de plaatselijke voorschriften voor het verwijderen. Houd potentieel gevaarlijk verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen enz.) buiten het bereik van kinderen.



Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG voor afval van elektrische en elektronische apparatuur (WEEE). Door dit product op de juiste manier te verwijderen, helpt u bij het voorkomen van mogelijke negatieve gevolgen voor het milieu en de menselijke gezondheid, die kunnen worden veroorzaakt door een onrechtmatig wegwerpen van het product.

Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



Weggooien moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwijdering.

Voor meer informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product, dient u contact op te nemen met het lokaal stadsbestuur, het afvalverwerkingsbedrijf voor huishoudelijk afval of de winkel waar u het product hebt aangeschaft.

Voordat u het apparaat weggooit, snijdt u best het netsnoer af zodat het niet meer op de netstroom kan worden aangesloten.





In overeenstemming met IEC 60705.

De Internationale Elektrotechnische Commissie heeft een standaard ontworpen voor het vergelijkend testen van verwarmingsprestaties van verschillende magnetronovens. Voor deze oven adviseren wij het volgende:

Testen	Hoeveelheid	Tijd bij benadering	Vermogensniveau	Houder
12.3.1	1000 g	12 - 13 min	750 W	Pyrex 3.226
12.3.2	475 g	5 ½ - 7 min	750 W	Pyrex 3.827
12.3.3	900 g	14 - 16 min	750 W	Pyrex 3.838
12.3.4	1100 g	18 - 20 min	Grill + 650 W	Pyrex 3.827
12.3.5	700 g	24 - 26 min	FA 200°C+ 90 W	Pyrex 3.827
12.3.6	1200 g	35 - 38 min	FA 200°C + 350 W	Gebakplaat
13.3	500 g	11 - 13 min	160 W	Plastic plaat

Whirlpool is een geregistreerd handelsmerk van Whirlpool, USA

W 1 0 6 0 4 7 8 2 /A

NL